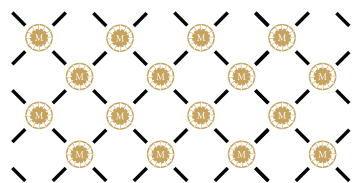
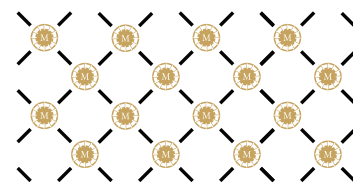


MOULIN
du Val de SEUGNE





LA CARTE BRASSERIE



DISPONIBLE SEULEMENT AU DÉJEUNER EN SEMAINE

Pour Grignoter avec L'Apéritif

Planche de Charcuterie Artisanale	15
Huîtres Marennes Oléron spéciales N°2 (la pièce)	4
Planche Mixte de Terrines Artisanales	12

Les Entrées

Foie gras de canard «Fait Maison», chutney aux fruits d'hiver	21
Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre relevé au poivre de Sechouane, citron vert, jus de Barbe	19
Entrée Création «Retour du Marché du Chef»	15

Les Plats

Entrecôte de Bœuf de Chalosse à la plancha (300g), Condiment d'échalote, Moutarde de Meaux Pomme de terre de Noirmoutier aux fines herbes	44
Cabillaud des Côtes Bretonnes cuit à l'unilatéral sur peau, Risotto, émulsion jus de coquillages	26
Assiette Création «Retour du Marché du Chef»	15

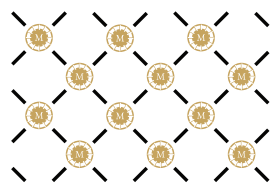
Les Desserts Gourmand

Tarte du Jour Création du Chef	12
*Choux Praliné, Glace Vanille, sauce Chocolat	10
*Glaces et Sorbets de Saison (La Boule)	4
Une Histoire de Fromages	9

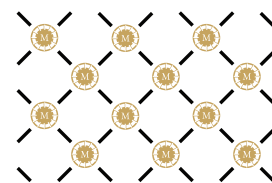
**La Gourmandise Source Inépuisable de Bonheur!*



La carte est créée par notre Nouveau Chef Cédric JEAN-CHARLES



MENU RETOUR DU MARCHÉ



DISPONIBLE SEULEMENT AU DÉJEUNER EN SEMAINE

Entrée / Plat / Dessert

30

Entrée / Plat

25

Plat / Dessert

25



Tous les plats sont faits maison

S'IL VOUS PLAÎT FAITES NOUS SAVOIR SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES

*Tous les prix sont indiqués en EUR. Pour l'ensemble de cette carte les prix
sont toutes taxes et service compris*